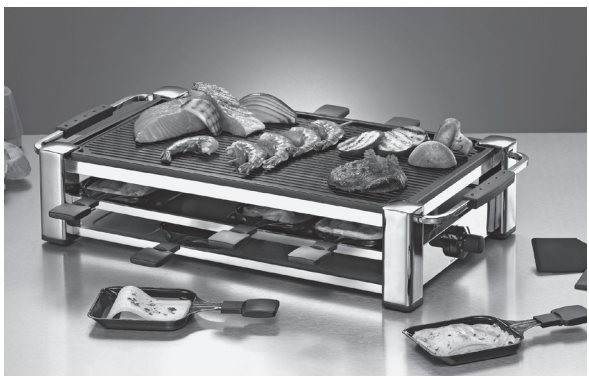
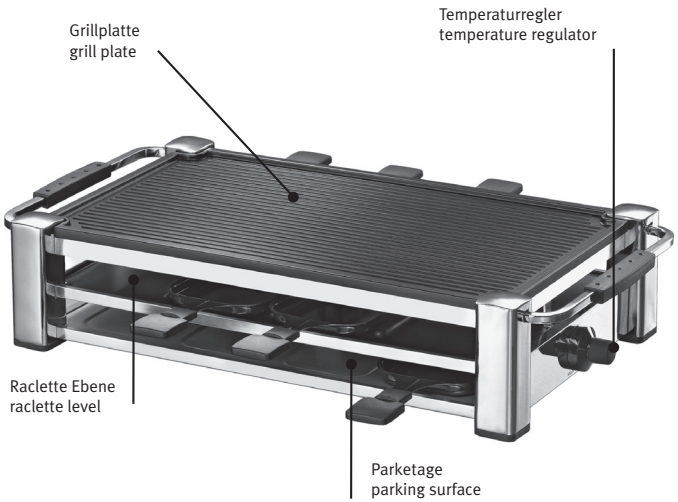
ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



Raclette Grill *Fashion*
RCC 1000 & RCC 1500



D Inhaltsverzeichnis

Seite

Einleitung
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Technische Daten 4
Verpackungsmaterial 4
Lieferumfang 4

Für Ihre Sicherheit 4

Vor dem ersten Gebrauch 7

So bedienen Sie Ihr Gerät
Einschalten 7
Grillen und Raclette 7
Ausschalten 7

Tipps und Hinweise 7

Reinigung und Pflege 8

Service und Garantie 16

Rezepte 9

GB Instruction manual 11

Einleitung
Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für ein edles und hochwertiges Raclette in elegantem Schweizer Design entschieden!
Bevor Sie nun beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Type:	RCC 1000	RCC 1500
Nennspannung:	230 V ~	230 V ~
Nennaufnahme, ca.:	1000 Watt	1500 Watt
Standby-Verbrauch:	0 Watt	0 Watt
Maße Gerät, ca.:	34,5 x 27 x 11,5 cm	53 x 27 x 11,5 cm

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Raclette Grill RCC 1000	oder	1 Raclette Grill RCC 1500
4 Pfännchen		8 Pfännchen
4 Wendeschaber		8 Wendeschaber

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt

werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Grillplatte und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:
- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Grillplatte/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Achten Sie beim Befüllen der Pfännchen darauf, dass die einfüllten Lebensmittel nicht das Heizelement berühren. Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Verwenden Sie zum Überbacken nur die Original Pfännchen!
- Gerät nicht in heißem Zustand transportieren. Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 20 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fett spritzer zu vermeiden und um bequem arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
  - Nehmen sie das Raclette nicht in der Nähe oder unterhalb von

Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.

⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab.
Die Pfännchen, die Wendeschaber und die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser spülen.
Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Heizen Sie dazu das Gerät - ohne Pfännchen! - ca. 10 Minuten auf voller Leistung auf. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.

So bedienen Sie Ihr Gerät

1. Einschalten

- Positionieren Sie die Grillplatte korrekt auf dem Rahmen und stellen Sie die Pfännchen in die praktische Parketage.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Leuchtdioden leuchten nun auf und zeigen die Betriebsbereitschaft des Gerätes an. Die Dioden leuchten so lange, wie das Gerät eingeschaltet ist, unabhängig von der eingestellten Temperatur.
- Jetzt drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf MAX und heizen Sie 10 Minuten auf.

Achtung: Die Grillplatte wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren!

2. Grillen und Raclette

- Nach dem Aufheizen des Gerätes die befüllten Pfännchen nur bis zum vorgesehenen Anschlag (Mulde in Raclette-Ebene) einschieben.

Vorsicht heiß! Beim Einschieben der Pfännchen nicht den Rand der heißen Grillplatte berühren.

- Je nach Bedarf kann die Temperatur stufenlos geregelt werden.
- Mit den Wendeschabern können Sie das Kochgut in den Pfännchen bewegen oder den Käse heraus schieben. Sie können auch andere Utensilien aus Holz oder Kunststoff einsetzen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit heißen Teilen haben. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Pfännchen niemals leer erhitzen oder leer in die heiße Raclette-Ebene stellen, da Überhitzung zu einer Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen kann.
- **Hinweis:** In den Esspausen die benutzten Pfännchen immer in der praktischen Parketage parken. Das schont die Antihaftbeschichtung.
- **Achtung:** Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Grillplatte und in den Pfännchen. Zerkratzte oder überhitzte Pfännchen bzw. Grillplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen.

3. Ausschalten

- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf MIN drehen und **den Netzstecker ziehen.** Die Leuchtdioden erlöschen.
- **Achtung: Das Gerät muss zur sicheren Ausschaltung vom Stromnetz getrennt sein!**
- Das Gerät ist heiß. Transportieren und reinigen Sie es erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Tipps und Hinweise

- Streichen Sie die Grillplatte bei der ersten Benutzung mit etwas Öl ein.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen.

- Würzen Sie den Käse erst nach dem Schmelzen, da Gewürze bei hoher Hitze verbrennen und einen unangenehmen Rauch entwickeln.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.
- Mageres Fleisch vor dem Grillen leicht einölen. Die besten Resultate erreichen Sie mit kleinen und zarten Fleischstücken. Beim Wenden nicht einstechen, damit kein Saft verloren geht.
- Um die Poren des Fleisches zu schließen, muss es zuerst kurz angebraten werden. Das Fleisch ist durchgebraten, wenn der austretende Fleischsaft klar ist.
- Gewürze und Marinaden können beim Grillen Rauch entwickeln. Möchten Sie dies vermeiden, verwenden Sie ungewürztes bzw. nichtmariniertes Fleisch und bieten dafür zum Verzehr entsprechende Würzmischungen und Barbecue-Saucen an.
- Sie können natürlich auch Gemüse und Fisch grillen.
- Als Beilagen empfehlen wir frische Salate und gekochte Kartoffeln.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

- Grillplatte, Pfännchen und Wendeschaber in lauwarmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Nicht in die Spülmaschine geben, da Spülmaschinensalz die Beschichtung beschädigen kann. Gröbere Verschmutzungen weichen Sie zunächst mit etwas Öl ein.
- Das Heizelement nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- **Gerät, Kabel und Stecker nie ins Wasser tauchen!**
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf in das Gerät eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände, auch keine Lösungsmittel oder Backofensprays. Niemals mit einem Dampfstrahlgerät behandeln.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem Raclette Grill *Fashion*!

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Viel Spaß und Guten Appetit!

Einige allgemeine Tipps

Die Grillplatte ist antihaftbeschichtet und muss deshalb nur beim ersten Benutzen leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein Fett mehr nötig. Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft. Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen. Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde. Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

Grill Raclette

4 Scheiben Schweinefilet
4 Scheiben Kalbsfilet
4 Scheiben Rinderfilet
4 Scheiben Schweine- oder Kalbsleber
400 g Edamer
400 g Gouda
700 g gekochte Kartoffeln
Gürkchen
Maiskölbchen
Mixed Pickles
Silberzwiebeln
Gewürze nach Belieben
Weißbrot

Schneiden Sie das Fleisch in kleine, nicht zu dicke Stücke. Würzen Sie das Fleisch bzw. legen Sie es in einer Marinade ein. Schneiden Sie den Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben in Größe der Pfännchen. Stellen Sie Fleisch, Käse und Beilagen nun gemeinsam mit den Gewürzen auf den Tisch. Jeder Gast kann nun nach Belieben sein Fleisch und seine Beilagen grillen und anschließend im Pfännchen mit Käse überbacken. Genießen Sie dazu die gekochten Kartoffeln.

Fisch Raclette

8-12 Fischfilets à 75 g (Dorsch, Zander oder Lachs)
400 g Krabben
600 g Emmentaler Käse
4 Portionen Stangenspargel
4 Portionen Butterkartoffeln
Saft von 2 Zitronen
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Weißwein
1 Bund Dill
Butter
Salz, Pfeffer

Waschen Sie die Fischfilets und die Krabben, tupfen Sie diese anschließend ab. Beträufeln Sie beides mit Zitronensaft, Worcestersauce und Weißwein, würzen Sie anschließend mit Pfeffer und Salz. Die Filets und die Krabben 10 Minuten ziehen lassen. Hacken Sie den Dill und vermischen Sie ihn mit den Krabben. Richten Sie die Zutaten an, Butter in einem Schälchen dazugeben, den Raclettekäse fein würfeln und ebenfalls dazugeben. Stellen Sie den Stangenspargel und die Kartoffeln dazu. Bestreichen Sie die Grillfläche mit Butter und garen Sie die Fischfilets. Die Krabben garen Sie in den Pfännchen. Geben Sie den Raclettekäse in die Pfännchen und zerlassen ihn. Richten Sie den Stangenspargel, die Butterkartoffeln, die Fischfilets und die Krabben an und überziehen es mit dem zerlassenen Käse.

Süßsaures Geflügel Raclette

400 g Hähnchenschnitzel
200 g Gouda
200 g gekochte Maiskörner
100 g Mango-Chutney
50 ml süße Sahne
2 EL dunkle Sojasauce
1 EL Honig
Saft von 1 Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer

Schneiden Sie die Hähnchenschnitzel in sehr dünne Scheibchen. Salzen und pfeffern. Verrühren Sie den Zitronensaft mit der Sojasauce und dem Honig und marinieren Sie damit die Hähnchenscheiben. Die Sahne vermengen Sie mit dem Mango-Chutney. Geben Sie die Hähnchenschnitzel, die Maiskörner und die Mangocreme in die Pfännchen und lassen sie diese ca. 5 Minuten garen. Anschließend überbacken Sie alles mit Käse.

Vegetarisches Raclette

4 Eier
2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
1 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer gemahlen
350 g kleine Tomaten

Die Eier etwa 10 Minuten kochen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und pellen. In gleichmäßige Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Mischen Sie die Streifen mit dem Olivenöl unter die Mozzarella Würfel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Waschen Sie die Tomaten und schneiden sie in etwa 1/2 cm dicke Scheiben, entfernen Sie dabei den Stielansatz. Legen Sie die Eischeiben abwechselnd mit den Tomatenscheiben in die Pfännchen und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Verteilen Sie darauf die Mozzarella–Basilikum-Mischung. Dann überbacken bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Exotisches Raclette

2 große reife Mango
8 cl Kokoslikör
200 g Vollmilch Schokolade
6 EL Kokosflocken

Schälen Sie die Mango. Schneiden Sie das Fruchtfleisch mit einem sehr scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Spalten, rund um den Kern. Legen Sie die Mangospalten nebeneinander auf eine Platte und überziehen sie mit dem Kokoslikör. Lassen Sie die Mangoscheiben im Kühlschrank etwa 1 Stunde ziehen. Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke, geben Sie die Stückchen in eine Schüssel um sie in einem Wasserbad zu schmelzen. Das Wasser darf dabei nicht kochen, da sonst die Schokolade gerinnt.
Zum Schluß mischen Sie 4 Eßlöffel Kokosflocken unter die Schokolade. Verteilen Sie die Mango in die Raclettepfännchen und überziehen sie mit der Schokosauce.
Das ganze etwa 6 Minuten garen und mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.

Orangen Raclette

4 große Orangen
6 cl Orangenlikör
6 mittelgroße Bananen
4 EL Zitronensaft
6 EL Creme double
50 g grüne Pistazien, grobgehackt

Schälen Sie die Orangen mit einem scharfen Messer so, daß die weiße Innenhaut ganz entfernt wird. Schneiden Sie dann das Fruchtfleisch sorgfältig aus den Häutchen. Legen Sie die Orangenstückchen nebeneinander auf eine Platte und träufeln den Orangenlikör gleichmäßig darüber. Lassen Sie es ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen. Schälen Sie die Bananen und schneiden sie in dicke Scheiben. Geben Sie die Scheiben in eine Schüssel und beträufeln sie mit Zitronensaft, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird. Drücken Sie nun die Bananenscheiben mit einer Gabel zu einen Mus. Mischen Sie die Creme double und die Hälfte der Pistazien unter. Legen Sie die Orangen in die Raclettepfännchen und verteilen die Bananencreme darauf. Zum Schluß streuen Sie die restlichen Pistazien darüber, dann überbacken.

GB Contents

Introduction
Intended use 11
Technical data 12
Packing material 12
Scope of supply 12

For your safety 12

Prior to initial use 14

How to operate your appliance
Switching on 14
Grilling and raclette 14
Switching off 14

Tips and notes 15

Cleaning and maintenance 15

Disposal 15

Introduction
Congratulations, you have decided for a noble and superior Raclette in elegant Swiss design!
Before you start, please read the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for preparing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks of accident. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Type:	RCC 1000	RCC 1500
Nominal tension:	230 V ~	230 V ~
Nominal power, ca.:	1000 W	1500 W
Standby consumption:	0 W	0 W
Dimensions:	34.5 x 27 x 11.5 cm	53 x 27 x 11.5 cm

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Raclette Grill RCC 1000	or	1 Raclette Grill RCC 1500
4 pans		8 pans
4 spatulas		8 spatulas

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and

the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

WARNING: Hazard of injury and burns!
Casing surfaces, grill plate and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery!
- Do not use the appliance as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the grill plate/heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- **Attention! Hazard of fire!** When filling the pans, mind that the food must not touch the heating element! Bread toasted too long can also inflame!
- Only use the original pans for gratinating!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories

must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

⚠ **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.

- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Prior to initial use

Wipe the casing with a damp cloth and dry it thoroughly.
Clean the pans, the spatulas and the grill plate with hot water prior to initial use.
Prior to initial use, the protective coating of the heating elements has to be burnt in.
Heat up the appliance – without pans! – for approx. 10 minutes with maximum power. Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while.

How to operate your appliance

1. Switching on

- Position the grill plate correctly on the frame and place the pans on the practical parking surface.
- Then connect the mains plug to a suitable socket. The LEDs light up and show that the appliance is ready for use. The diodes are glowing as long as the appliance is switched on, independent of the selected temperature.
- Now turn the temperature regulator clock-wise to MAX and pre-heat for 10 minutes.

Warning: The grill plate becomes hot during use. Therefore, be aware of the hazard of burns when touching!

2. Grilling and raclette

- After heating up the appliance, slide in the filled pans just up to the set stop (cavity in the raclette level).

CAUTION, HOT! When inserting the pans mind not to touch the hot edge of the grill plate!

- The temperature can be infinitely adjusted according to requirements.
- By means of the spatulas, the food in the pans can be moved or the cheese can be pushed out. You can also use other utensils made of wood or plastic. However, make sure that they do not have longer contact with hot parts. Do not at all use cutlery made of metal as otherwise the non-stick coating may be damaged.
- Never heat up empty pans and never put empty pans in the hot Raclette level as overheating might cause damage to the non-stick coating.
- **Note:** Always park the pans not in use on the practical parking surface when taking breaks from eating. This ensures a gentle treatment of the non-stick coating.
- **Warning:** Do not cut or scratch on the grill plate and in the pans. Scratched or superheated pans or grill plates are not covered by warranty.

3. Switching off

- For switching off, turn the temperature regulator to MIN and **pull the mains plug.** The luminous diodes go out.
- **Attention: To ensure a safe switch-off the appliance must be disconnected from the mains!**
- The appliance is hot. Only transport and clean it when it has cooled down completely.

Tips and notes

- When using the grill plate for the first time, grease it with some oil first.
- Make sure the food does not get in contact with the heating element as otherwise it will burn.
- Only season cheese after melting as spices burn at high temperatures and generate unpleasant smoke.
- If possible, the food to be grilled should be taken out of the fridge 1/2 hour before you start grilling. It will roast more quickly and you avoid thicker meat staying cold inside.
- Oil lean meat slightly before grilling. The best results are achieved with small and tender pieces of meat. Do not pierce when turning, so that no juice is lost.
- For closing the pores of the meat, it has to be seared shortly first. The meat is ready when the juice coming out is clear.
- Spices and marinades might generate smoke when grilling. To avoid this you may use non-seasoned/ non-marinated raw meat and rather offer seasoning mixtures and barbecue sauces as side dish.
- Of course, you can also grill vegetables and fish.
- As side dishes, we recommend fresh salads and cooked potatoes.

Cleaning and maintenance

ATTENTION: Hazard of injury and burns!
Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down.

- Clean the grill plate, pans and spatulas in lukewarm water with some dishwashing detergent. Do not put them in the dishwasher, because dishwasher salt might damage the coating.Soak severe soiling firstly with some oil.
- Wipe the heating element with a damp cloth only.
- **Never immerse appliance, cord or plug in water!**
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratching objects, nor use abrasives or oven cleaners. The appliance must not be treated with a steam cleaner.

Have a lot of fun with your
Raclette Grill *Fashion!*

Disposal

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-07/13